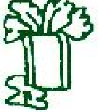
Septiembre 1983 70 pesos

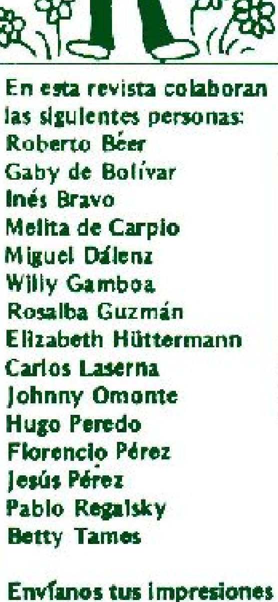
Chaski

Revista mensual del niño – Centro Portales No 8



Indice











En esta revista colaboran las siguientes personas:
Roberto Béer
Gaby de Bolívar
Inés Bravo
Melita de Carpio
Miguel Dálenz
Willy Gamboa
Rosalba Guzmán
Elizabeth Hüttermann
Carlos Laserna
Johnny Omonte
Hugo Peredo
Florencio Pérez
Jesús Pérez
Pablo Regalsky
Betty Tames

Envíanos tus impresiones y sugerencias al:

CENTRO PORTALES
CASILLA 544
COCHABAMBA

Impreso en Talleres AROL

CARTA A MIS AMIGOS

Queridos: Patricia, Grisel, Ernesto, Esther, Ramiro, Richard, Vladimir y todos los otros niños que me han enviado sus lindas composiciones y misivas:

Quiero agradecerles muchísimo por las cartas que me han mandado. Me dicen cosas tan bonitas que me han hecho poner colorado como un tomate.

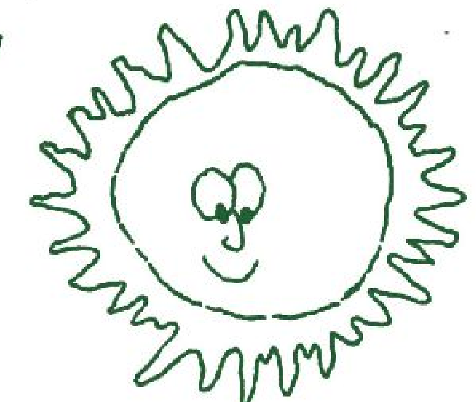
Patricia, en el Chaski No. 6 tienes ya tu muñeca de trapo. Haber si a alguno de ustedes se le ocurre hacer un Chaski de trapo dibujando su propio diseño. Las sugerencias tuyas querida Grisel también las voy a poner en práctica.

¡Ah! Algo que quiero decirles chicos es que no siempre puedo publicarles tooooodos sus cuentos, poesías, adivinanzas, etc. que son muy lindas (gracias por ellas) porque si lo haría cada Chaski tendría que tener 100.000.000.000.000 de páginas y eso no puede ser, Espero que me comprendan.

Les mando un beso riquísimo con sabor a primavera y miel, un abrazo grandote a los cambingas y a los cochalas y otro a todos los niños del país que son estudiantes y saben disfrutar de la primavera.

Los quiere su viejo compañero

EL CHASKI



SERVICIO SOCIAL DEL CHASKI

Se ha extraviado el niño José, hijo del Carbonero. . . mide no más de cinco centímetros, va montado en una hormiga gigante y lleva en sus manos un violín encantado.

El primer niño que logre averiguar dónde se encuentra y cual es la historia de su vida tendrá un premio del Chaski.

Referencias: Biblioteca Infantil del Centro Portales

Cuento:...

Autor: ....



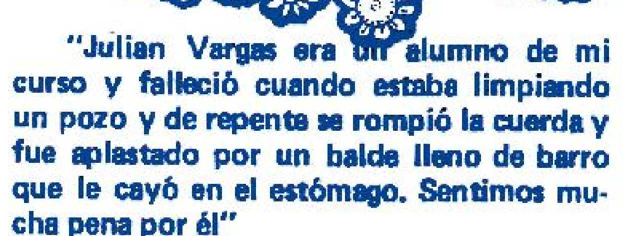
UNA MALA NOTICIA



Así como les traigo alegrías y sonrisas hoy voy a pedirles chicos que compartan conmigo una gran pena que a lo mejor no es sólo mía, sino también de todos los niños bolivianos:

Ustedes conocían a Julián. El nos envió su testimonio en el Chaski No. 6 Lo recuerdan ahora?

Sus compañeros de curso me enviaron estas cartas:



"Julian Vargas era un alumno de mi curso y falleció cuando estaba limpiando un pozo y de repente se rompió la cuerda y fue aplastado por un balde lleno de barro que le cayó en el estómago. Sentimos mucha pena por él"

José Rivera

Recuerdo varias veces que me guiaba. Me invitaba en los recreos cuando yo tenía plata. También yo le invitaba cuando él no tenía.

Petter Padilla

Julián: Te cuento que en el Chaski No. 6 salió tu testimonio y voy a rezar por tí cada noche y también para tu familia.

Fernando Rejas

"Confiaba en él y él también confiaba en mí. Ahora que está muerto yo me quedaré sin amigo"

Ismael Alvarez

"Era muy callado en clases y era muy atento a las explicaciones del profesor. Prestaba la tarea"

Germán Ortuño

"Mi amigo Julián Vargas era como mi hermano. Jugábamos en partido y ganábamos siempre. Ahora que está muerto, pienso en él. Quiero ver su cara".

Valentín Montaño

"Por tí yo siento que yo también puedo morir y nos dice Dios. Todos moriremos, no uno no más. Absolutamente todos.

Sólo que tú te has ido más antes que tus compañeros y más antes que otras personas. Yo te pido que para mí más ocupes campo".

Mario Peredo

Los dos nos sentábamos juntos. Vivía allá en Esmeralda, pasando el río. Era un amigo bueno.

Freddy Revollo

El jugaba sin pelear. Sin estar pegándole a uno como nos pegan otros alumnos más grandotes.

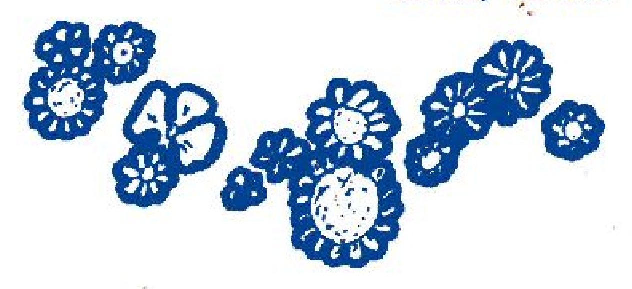
J. Carlos Villarroel.

"Estaba en mi grupo de mecánica. Trabajaba cortando lata, aplanando. Mucho hacía"

Angel Gonzales

Y la muerte lo apartó para siempre del colegio y ya no volverá nunca más.

Johnny Inturias



Narración ocurrida en San Ignacio de Velasco

Historia popular
Recopilado por: María Teresa Chuquimia 13 años
Lic. "Mons. Daniel Rivero" "San Ignacio de Velasco"



Era un señor llamado Juan Surubí. El vivía allá, donde es el cartel. El tenía su señora y se llamaba Rufina y tenía sus hijos.

Don Juan tenía arroz sembrado en el canchón de su casa. El canchón era cercado con huapá(..............................)

Doña Rufina escuchó a las doce de la noche que en su canchón había ganado fregando su arroz y su cerco. ¿Despierta a su esposo y le dice: —Hay vacas comiendo el arroz y quebrando el cerco.

Ellos, los dos se levantaron a espantar el ganado, pero el ganado no quería salir hasta que un toro más grande que todos se salió del canchón, entonces las otras vacas lo siguieron.

Doña Rufina le dice a don Juan: - ¡Qué lástima el arroz que se lo comieron las vacas y el cerco lo fregaron.

Las vacas eran hartas, que no se podían contar y todas eran negras.

Al otro día se levantaron temprano a ver qué tanto de arroz había comido el ganado. Pero el ganado no había comido nada de arroz, ni había fregado el cerco, y no había trilla de nada.

Entonces ellos, los dos, se asustaron al ver que no había ni trilla y el arroz no estaba comido,ni el cerco estaba fregado. Y,con Juan se vinieron al pueblo y en el camino le encuentran a don Lorenzo Banegas y le cuentan lo ocurrido, entonces don Lorenzo le dice: — ¡Caramba que sos incapaz y cobarde: hayas subido encima de un tronco y contabas el número que hayas querido y tuvieras tu corral. El toro es más, grande que todos, era el dueño y te lo estaba regalando todo el ganado.

ENTREVISTA



Nombre del entrevistado: JORGE RUIZ
Edad: ONCE AÑOS

Jorge Ruiz es un niño que se gana la vida vendiendo helados los días Domingos, mientras los restantes días de la semana, estudia en la escuela Domingo Fausto Sarmiento, actualmente está cursando el quinto año en dicha escuela. Por la venta de helados los días Domingos, obtiene aproximadamente la suma de trescientos pesos bolivianos. Al término del día debe entregar el carrito con el que trabaja a la fábrica "Copacabana" que es la que le proporciona también los helados.

La familia de Jorge está compuesta de cinco hermanos, de los cuales él es el segundo y el único que trabaja, además de su padre que también lo hace en algún lugar que Jorge desconoce, en tanto que su madre, realiza las labores de casa.



Nombre:
Liliana delgado Alvarez
Curso: 3er. curso intermedio
Colegio : Sara Ugarte.

¿De dónde rayos vienen los RAYOS?

ELECTRICIDAD ESTÁTICA

* PÉNDULO ELECTRICO











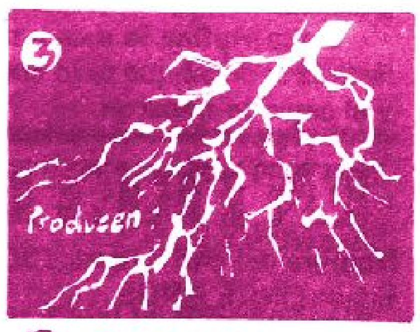




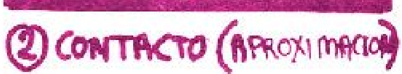
* RAYO







① CARGA (POR FRICCIÓN)



③ REACCION

Lo peor que se le puede desear a un enemigo es que lo parta un rayo. Al rayo siempre se lo ha visto, con razón, con un gran poder destructor. A través de todos los tiempos y de todo el mundo, se ha considerado junto con el trueno, como una manifestación de cólera de los dioses.

Son muchas las leyendas con respecto a los rayos. En Francia, Alemania y Estados Unidos se creía que un incendio provocado por un rayo sólo se podía apagar con leche.

Para nuestros aymaras el rayo, acompañado de los truenos, se llama Mekali. Ellos creen que en Viernes Santo, especialmente, aparecen en el cielo unas andas de fuego, es decir una especie de mesas para trasladar a los santos, estas andas están sostenidas por barrotes de plata y aparecen a las doce de la noche en un lugar llamado Schullu (cueva). Producen un ruído extraño y alumbran todos los lugares por donde van pasando.

Para los quechuas el trueno es un dios destructor llamado Hillapa.

¿PERO QUE ES EL RAYO?

El rayo se puede definir como cualquiera de las formas que pueden verse de una descarga de la electricidad atmosférica. En el espacio se produce una concentración de cargas positivas y negativas, cuando la concentración de estas cargas aumenta, el aire se hace conductor. Entonces una gran chispa eléctrica salta en la atmósfera, esa chispa es el rayo. La gran luminosidad que nosotros vemos es el relámpago. En ese momento las moléculas de aire se mueven desordenadamente, entonces es cuando escuchamos el trueno.





El ruído del trueno se desplaza a 340 metros por segundo, mientras que la luz producida por el rayo lo hace a 300.000 kilómetros por segundo.

Fíjate cuando haya una tormenta, primero vemos el relámpago y luego escuchamos el trueno que es un poco tardón.

Sabes? es importante que sepas lo que no tienes que hacer cuando llueva con truenos y relámpagos: Nunca te pares debajo los árboles ni te quedes dentro un lago o una piscina porque podría alcanzarte un rayo.



Cuando cae un rayo las viejitas dicen:

Santa Bárbara doncella,
líbrame de tu Centella
que en el cielo está tu santa
estrella

Qheshwapi Pujllakuspa



COPLAS

Imallapajchus pakallaymanta
munanakorqanchaj
Chhullunkajina larq'a kantupi
waqanakunapaj.

¿Para qué no más será
que nos quisimos a escondidas,
para llorar como la escarcha
en el borde de la acequía?

Muyuririspa muyoj wayrapi,
ripusaj kaymanta.
Sichus chinkasaj
sichus wañusaj

Dando vueltas en un viento torbellón
mi iré de aquí.
Si me pierdo
y si me muero,
ya no me vas a ver.

ADIVINANZAS

Tiakuspa estirakuni,
Sayakuspa estirakuni.
Yaykuni yakuman,
mana joq'ochakunichu
Ninaman yaykuni,
manataj ruphakunichu
Chay, imataj?

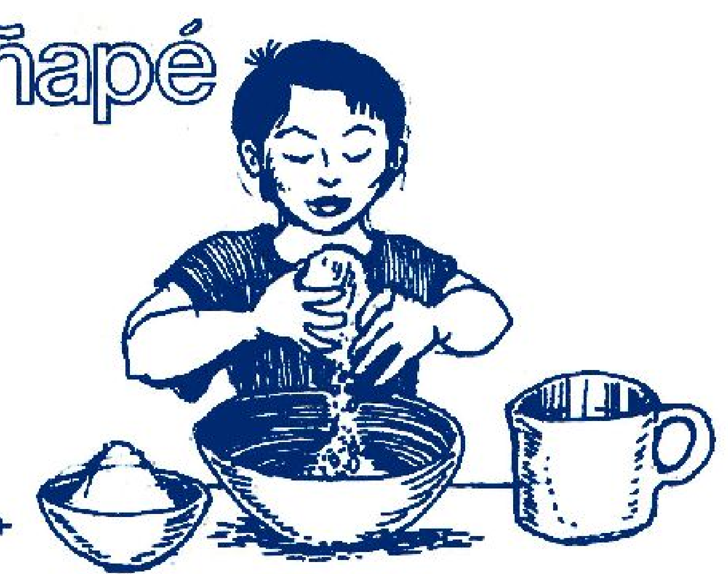
Cuando me siento, me estiro
y cuando me paro, me estiro.
Entro al agua,
y no me mojo.
Entro al fuego,
y no me quemo.
¡Qué es eso?



Uj jatun wasita kicharini,
Chay ukhupitaj ashqa runas,
Yuraj calzonniyoj, yana umas.
Chay, imataj?

Abro una casa grande,
y allí adentro hay muchos hombres:
Con calzón blanco y con cabezas negras.
¿Qué es eso?

cuñapé

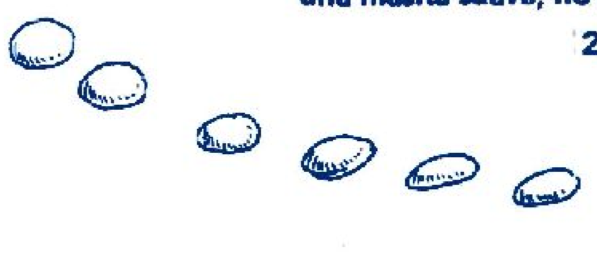


Ingredientes:

1 1/2 Kilo de queso fresco o quesillo
1/2 Kilo de harina de yuca
3 Cucharas de leche
1 Cuchara de azúcar.
Sal al gusto. (si el quesillo es muy salado, no poner sal)

Modo de preparar:

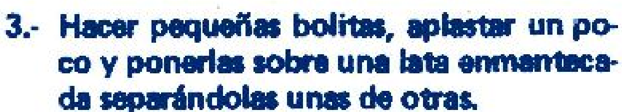
1.- Desmenuzar el quesillo en una fuente y agregar el azúcar, la harina de yuca y la sal (si no es muy salado el queso) y alternar con la leche hasta lograr tener una masita suave, no seca.



2.- Poner la masa sobre la mesa espolvoreada de harina de yuca y amazarla muchísimo hasta que no queden grumos.



3.- Hacer pequeñas bolitas, aplastar un poco y ponerlas sobre una lata enmantecada separándolas unas de otras.



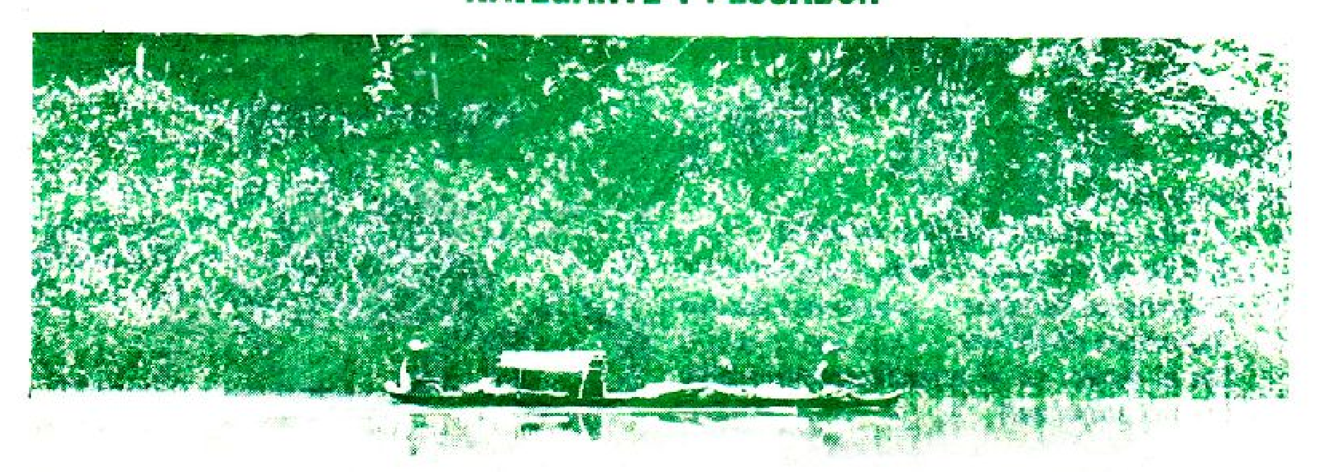
4.- Hornear en horno fuerte de 20 a 25 minutos o hasta que estén los cuñapés dorados.



NOTA: Para que te salgan bien los cuñapés, pon siempre 3 partes de queso por una de harina de yuca de la mejor calidad.

EL HOMBRE DEL RIO

NAVEGANTE Y PESCADOR



¡Chicos, chicos, les cuento! .. ¡Saben?! En el oriente existen muchos ríos navegables, inmensos y hermosos que se han originado por la constante caída de las lluvias y que corresponden al Amazonas.

¿Se imaginan? Cerca de 5.000 Km. de estos ríos son navegables por embarcaciones de todo tamaño.

Las más pequeñas sirven para transportar a pocas personas y para pescar.

Las grandotas sirven para el transporte de pasajeros y carga. Tienen una gran capacidad, con decirte que llevan de 5.000 a 20.000 quintales. Mínimo seis personas lo hacen funcionar:





El comandante es el timonel y el responsable de la embarcación. El motorista es el que se encarga del funcionamiento de la maquinaria. Los marineros o navegantes, cargan y descargan la embarcación. Estos trabajan duro, también pescan y cazan para la comida. Hay una cocinera sacrificada que se ocupa de preparar los alimentos para la tripulación y los pasajeros.

¿Ya ven? Todos tienen un trabajo bastante pesado. Muchas veces se enfrentan con problemas ocasionados por la naturaleza. Las embarcaciones pueden encallar en bancos de arena. En épocas de lluvia, los árboles grandes que arrastra el río, llegan a romper el casco.

Así que ya sabes que la vida no es fácil para nuestros trabajadores orientales. Estos navegantes provienen generalmente de las tribus que habitan en las orillas de los ríos como ser: Yuras, Movimas, Ayoreos, Chumas, etc., que a la edad del servicio militar son reclutados.

Desgraciadamente, éstos ya no quieren retornar a su lugar de origen.

Los comandantes de las embarcaciones los contratan adelantándoles fuertes sumas de dinero que muy pronto lo malgastan, junto con ellos, en bares y cantinas del poblado. Después del gusto, no tienen más que cumplir el compromiso contraído hasta el próximo mes. . . .

Los que se escapan de esta forma de trabajo, generalmente se dedican a la pesca; en este caso son explotados por el contratista que es un tipo muy "vivo". ¿Saben qué hace? Les vende víveres, liñadas, anzuelos, redes, canoas, deslizadores, etc. El precio de todo esto, es caro.

Ya ven amigos, y amigas, el pescado que se consume en Santa Cruz, Beni o Cochabamba, llega a nosotros desde estos ríos y el conseguirlo, cuesta. Así que en vez de poner cara de "no me gusta" frente a una trucha o un pejerrey, piensa en los hombres de río y cómetelo con gratitud.

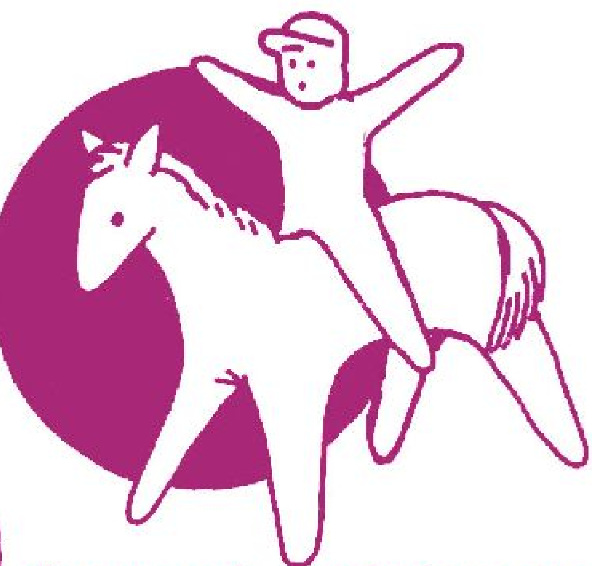
¡Cuidado con las espinas!

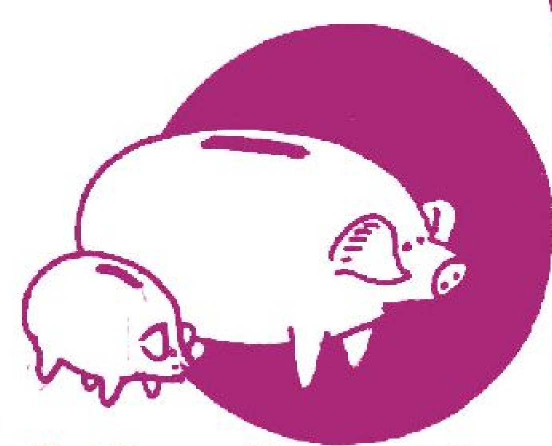


CERAMISTA

Mi amiga Nora es Ceramista. La fui a visitar y conversamos un poco sobre su oficio.

Ella me dijo que entre las tradiciones artesanales más antiguas de nuestro pueblo esta la alfarería. Sus papás, sus abuelos, sus bisabuelos y los abuelos de ellos, fueron alfareros. No es caro porque se necesitan pocas cosas y esas son fáciles de conseguir.





¿Sabes Chaski? —me dijo— La arcilla o greda se prepara así: Se muele la greda, después la ciernes, le agregas agua, luego la dejas fermentar dos o tres días. Una vez que madure la arcilla, puedes amazarla. Cuando haya alcanzado el punto de plasticidad que desees, tienes que moldear en el torno o lo mezclas con mayor cantidad de agua que se llama barbotina. — Y para que sirve la barbotina,Nora? le pregunté:



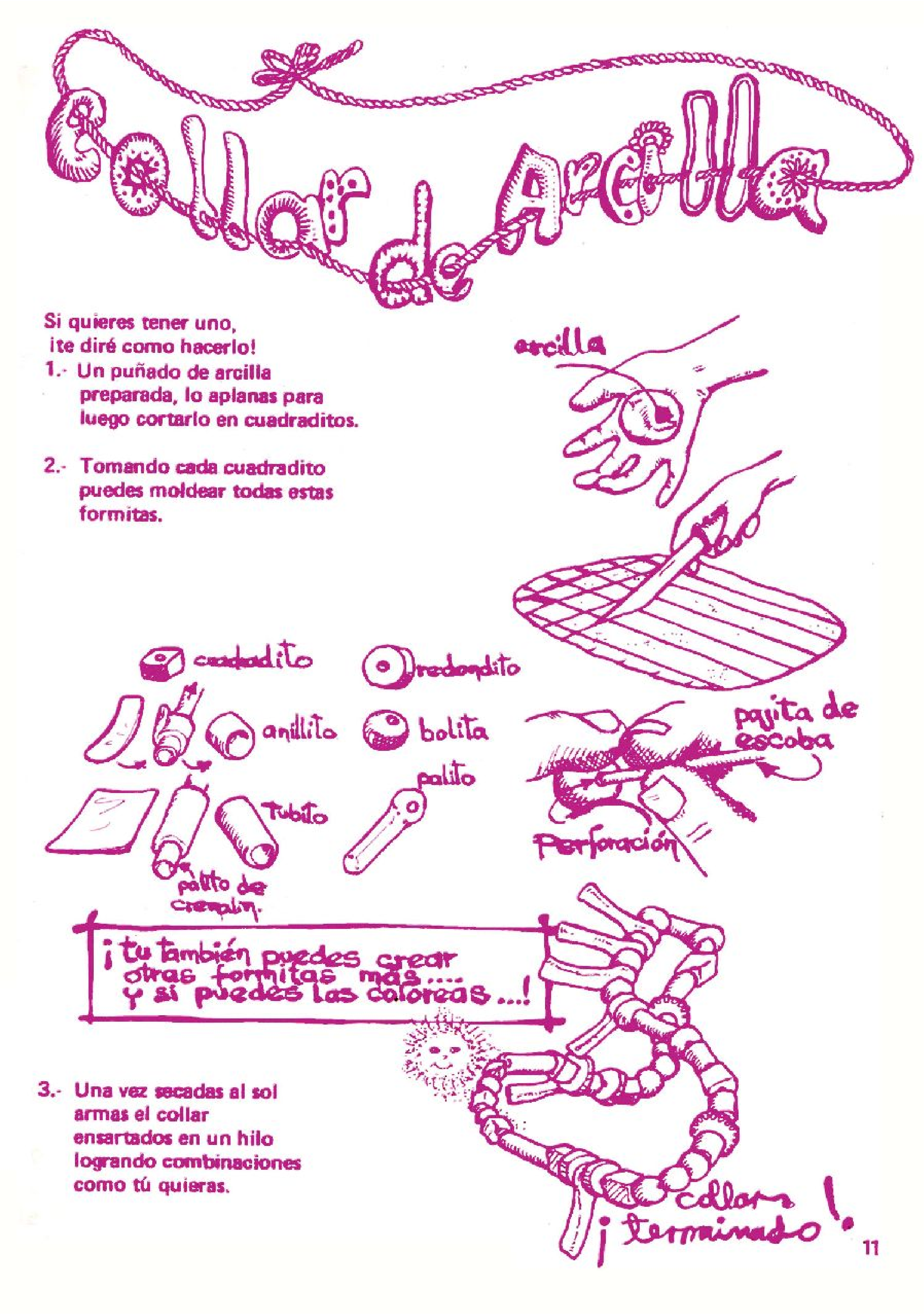
Para conseguir reproducciones en serie con moldes de yeso —me contestó—. Una vez secados a la sombra los cacharros de arcilla, los pintas con óxidos y los haces cocer por unas doce horas en hornos que se atizan con aserrín u hojas de eucalipto.



— ¡Mira ésto— dijo Nora, mostrándome una jarrita preciosa.Había hecho macatas, candeleros, tazas, floreros, adornos, juguetes, etc.

Si quieres tener algún objeto de arcilla busca a Nora o a sus colegas en los puestos de la cancha o en las ferias de los pueblos. Pregunta dónde se venden los lindos y tradicionales objetos de arcilla.

Collar de Arcilla



Si quieres tener uno,
¡te diré como hacerlo!

1.- Un puñado de arcilla preparada, lo aplanas para luego cortarlo en cuadraditos.

2.- Tomando cada cuadradito puedes moldear todas estas formitas.

3.- Una vez secadas al sol armas el collar ensartados en un hilo logrando combinaciones como tú quieras.

EL DUENDE DE LAS TAPERAS

Melita del Carpio



¿Sabes tú que al fin el Chaski se puso en camino a Santa Cruz?

Muy pronto en esa linda tierra podrán conocerlo y poco a poco, llegará también a todos los departamentos de Bolivia. Así los niños del país a través del Chaski, podrán encontrarse y ser amigos, porque todos le contarán lo que piensan y sienten, las sorprendentes historias y la vida de cada una de sus regiones. Como dije, el Chaski, ya va camino de Santa Cruz. De algún lugar apartado de los montes cruceños, nos envió esta nota: Amigos:

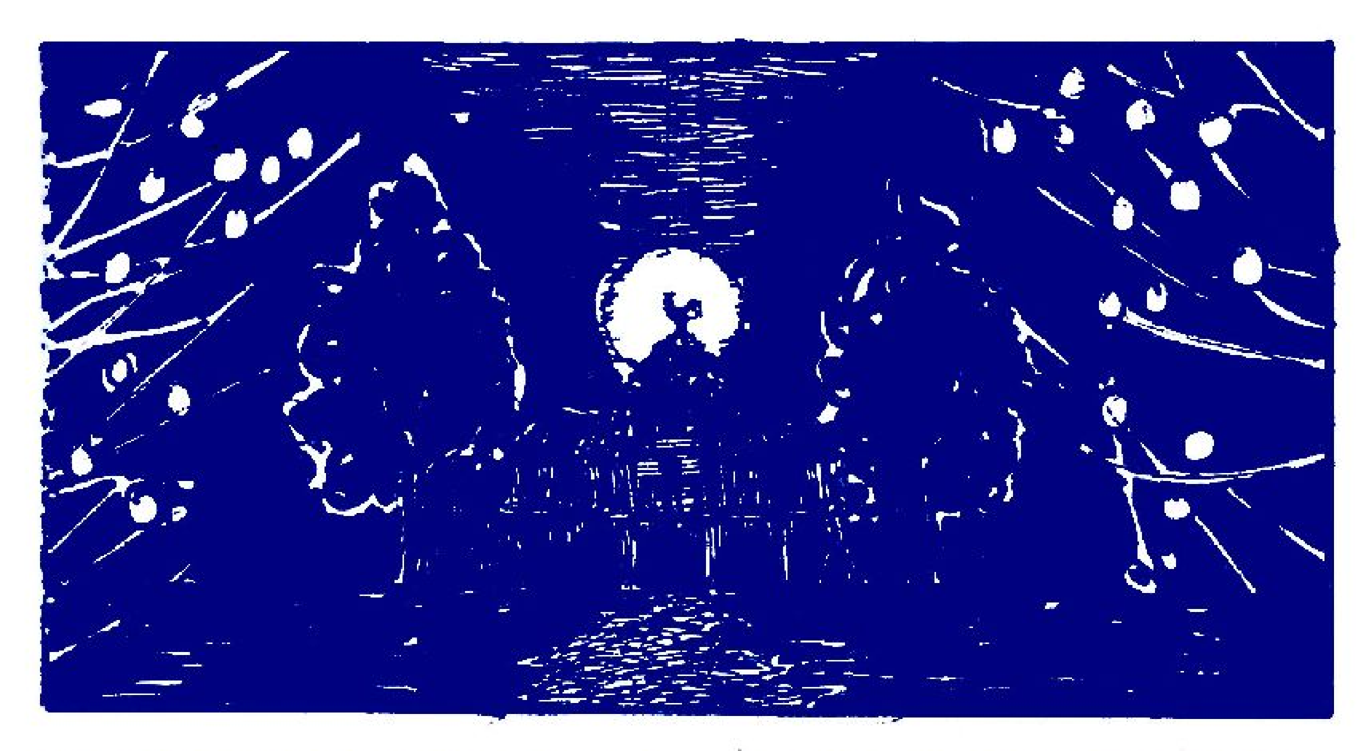
¡Qué linda es la tierra camba! Mientras camino, los árboles son cada vez más altos, el paisaje más verde y voy sintiendo un rico y húmedo calorcito. ¡Les cuento que he vivido una aventura muy interesante durante este viaje!

Hace algunos días, cansado de caminar, cuando ya anochecía, tuve que quedarme a hacer "pascana", es decir me quedé a descansar antes de continuar el viaje. A lo lejos, vi una casona. Me pareció que allá podrían darme alojamiento, pero cuando llegué a ella, no encontré a nadie. Me puse a mirar por todo lado, pero por lo visto la casa estaba abandonada, casi en ruinas y tampoco había animales en los alrededores. Todo estaba en silencio y a obscuras, pero se notaba que antes había sido una casa inmensa, hermosa y rica.

— ¿Por qué habrían abandonado esta casa? - pensé

— Mejor no se quede por acá— oí detrás de mí.

¡ Casi me asusto chicos! Pero al ver quién era me tranquilicé. Era



un niño campesino con su sombrero grande y sus ojos pícaros.

— Es que ya me cansé de caminar y busco un lugar para pasar la noche- le dije

— Puej véngase pa mi pahuichi- me contestó el cambita con una linda sonrisa.

— Gracias, ¿Cómo te llamas?

— Liborio y ujté?

— Chaski

Nos miramos y en seguida supimos que nos entenderíamos muy bien.

Mientras caminábamos me dijo:

— No es bueno quedarse a pasar la noche en una tapera

— Qué es tapera Liborio?

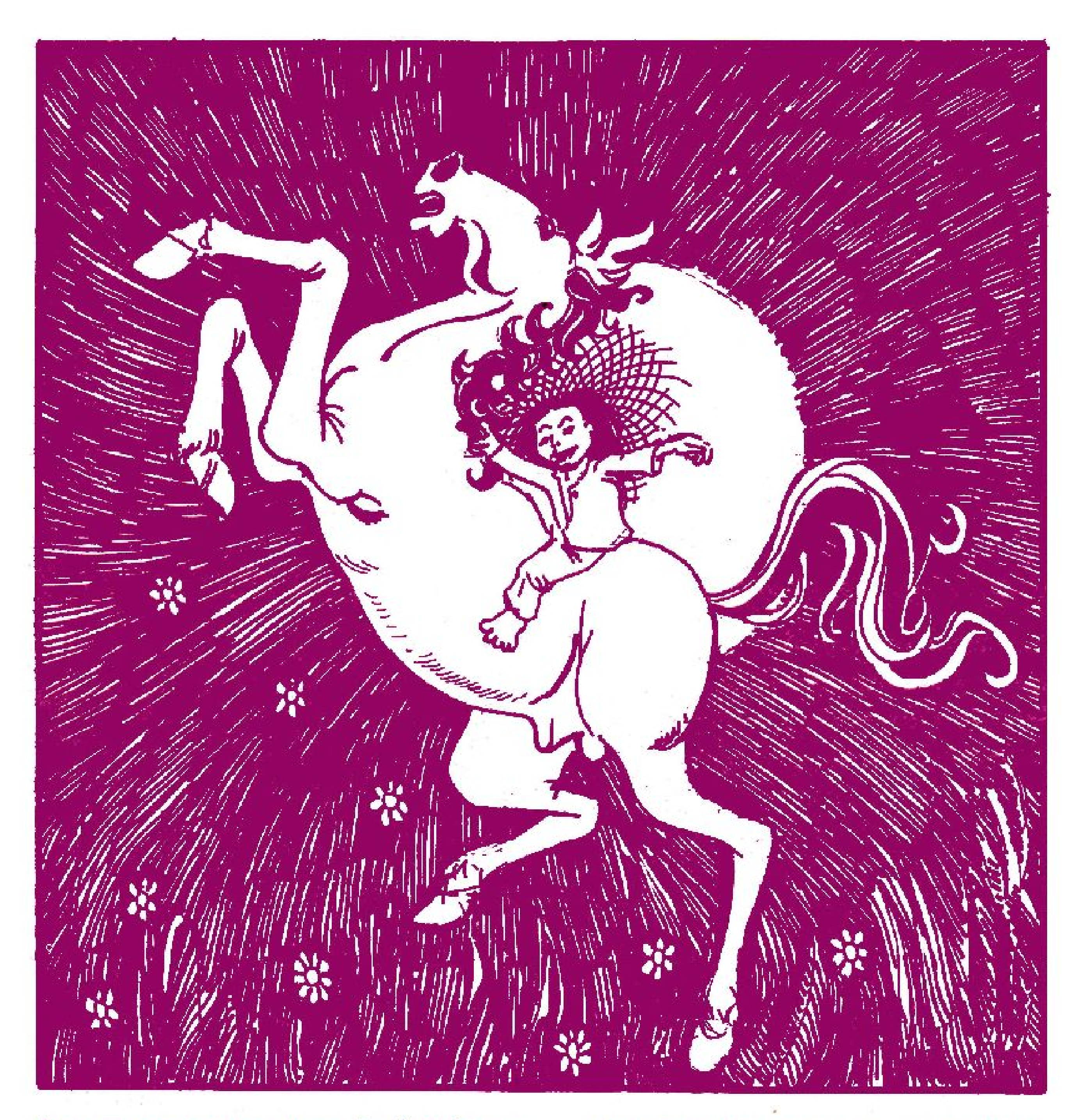
— Puej eso que ujté vio: una casa en ruinas.

— ¿Por qué no se puede dormir allá?

Liborio entonces me contó esta leyenda del lugar que a él le había contado su abuelo.

Aquella casa había sido de una antigua familia Gutierrez. En realidad era una estancia muy rica, llena de ganado, gordas vacas y ovejas, hermosos caballos.

Mucha gente iba y la que pasaba por allí, ya sabía que podía hacer pascana en aquella estancia. Pero un día empezaron a pasar cosas raras. Una noche hallaron a los caballos, saltando y relinchando como locos, como si alguien estuviera montado sobre ellos haciéndoles cosquillas, tanto se movían que aparecían con las crines totalmente trenzadas. Otras veces hallaron a las vacas con sus colas enrrolladas como los moños de las señoras



farsantes que estaban bailando en el salón de la casa. Incluso sin motivo las vacas y ovejas, escapaban como locas al monte. ¡Era muy raro! Al principio pensaban que se trataba de algún molestoso que quería reirse de ellos. Pero terminaron asustándose mucho porque no podían encontrarlo.

Una noche oyeron un silbido tan agudo que casi se les hiela la sangre. Algunos se animaron y salieron afuera, entonces pudieron ver a la luz de la luna sobre un caballo que saltaba a derecha y a izquierda a un hombrecito descalzo con un enorme sombrero de saó en la cabeza y con unos

ojos muy, pero muy traviesos que se estaban riendo con todas sus ganas del susto de los que lo veían. Sin darles tiempo de nada el misterioso personaje se elevó por los aires y volando sin alas desapareció en la obscuridad.

Así el duende travieso les hacía más y más bromas dentro y fuera de la casa. Les hacía cosquillas cuando dormían o les rascaba la punta de la nariz. Ocultaba las cosas, espantaba a los animales y dicen que algún nervioso invitado apareció una noche con los pies atados con sus propios calcetines.

Es por eso que la gente ya no quería ir a la estancia de los Gutiérrez. Sobre todo la gente mayor se asustaba mucho con las travesuras del duende. Los viajeros ya no quisieron hacer "pascana" en aquella casa. Ni siquiera los dueños quisieron volver a ella.

Así la casa fue quedándose abandonada, poco a poco se volvió una tapera. Decían los viejos del lugar, que se había apoderado de ella el duende de las taperas.

Llegamos al Pahuichi de Liborio; él me dijo que estaba solito porque sus padres y su hermano mayor estaban en Santa Cruz, en la feria, vendiendo las mandarinas de la huerta.

Liborio cocinó un riquísimo majao. Comimos juntos esta comida del lugar mientras Liborio me contaba historias fantásticas y yo le contaba algunos cuentos que sé. Jugamos hasta tarde y nos fuimos a dormir.

Yo estaba impresionado con la leyenda del duende de las taperas y creía que a mí también me haría algunas bromas durante la noche, pero ¡Qué sorpresa! En mis sueños ví al duende, tenía los ojos de Liborio pícaros y brillantes y su sonrisa de ceja a oreja.

—No tengas miedo— me dijo— no voy a asustarte. Yo sólo asusto a la gente grande que no sabe reirse de las travesuras de los chicos, que no sabe jugar ni reir, que vive cuidando y sufriendo por su dinero, su ganado y sus objetos.

Por eso sus casas, como su corazón, terminan por quedarse solas, sin amigos, en ruinas. Se vuelven taperas.

Cuando desperté Liborio ya no estaba ahí, pero a mi lado vi un gran tazón de leche recién ordeñada. No sé si tuvo que trabajar muy temprano en el campo y no quiso despertarme. No sé tampoco si tuvo pena despedirse de mí ¿O habría sido Liborio parte de mi sueño? Agradecí con cariño la tibia leche y seguí mi camino pensando en Liborio, mi nuevo amigo. ●

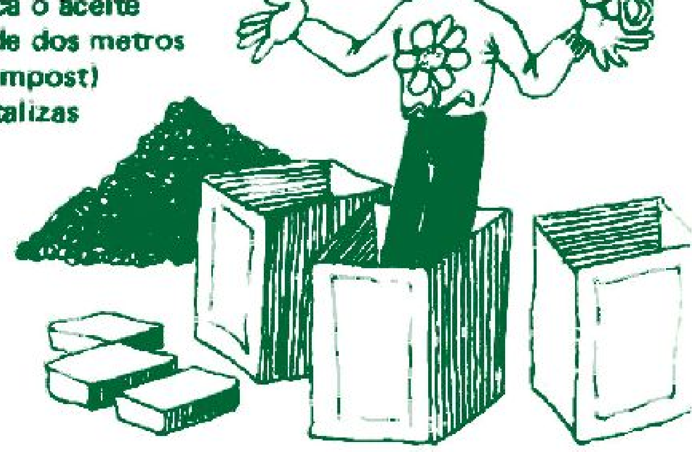
MINI HUERTA

Ya sabes que para equilibrar los alimentos necesitas tanto como la carne y la papa, también las ensaladas. (Chaski No. 6)

En casa puedes tener una mini huerta para el cultivo de hortalizas.

Preparación:

1.- Latas de manteca o aceite
2.- Una manguera de dos metros
3.- Tierra negra (compost)
4.- Semillas de hortalizas



La mini huerta puede funcionar en cualquier rincón de la casa, pero es aconsejable que una de las esquinas tenga orientación norte, para que todas las plantas reciban algunas horas de sol.

Es preferible que pongas las latas sobre unos ladrillos para evitar que se oxiden muy pronto.

Las perforaciones y cortes, que realices en la lata, deben ser lo suficientemente grandes como para remover la tierra que rodea a la planta. Es preferible que hagas cuatro huecos en cada lado de la lata.

Como mínimo usa tres latas colocadas una sobre la otra. Dos de ellas para las mini huertas y la de encima para riego.



Cuando ya tienes la mini huerta sólo te falta elegir las semillas que tienes que sembrar que bien pueden ser:

rabanitos, lechugas, yerbas aromáticas, tomates, etc., riega preferiblemente por la tarde.



No te impacientes, wawitay, la espera traerá buenos y ricos frutos.

Oigan chicos, no se quejen diciendo que no tienen campo en su casa y no pueden tener una huerta. Vayan al depósito y saquen una canasta vieja. Ya verán que nos divertiremos cultivando papa que, entre nosotros, ahora está muy cara.

¡Atención!

Preparación:
1.- Canasta vieja
2.- Tierra negra
3.- Semilla buena de papa



1.- Lleva la canasta a un rincón del patio y échale tierra negra. Elige un lugar que tenga sol durante gran parte del día.

2.- Coloca la semilla en una profundidad de 20 cm.

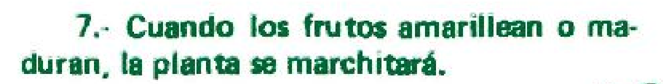
3.- Riega

4.- Cuando la plantita tenga unas 5 hojas, debes aporcar ablandando el terreno y tapar un poco el tallo.



5.- Conforme crezca la planta, anda enterrando las ramas.

6.- Cuando la papa está en flor, dejas de regar y esperas que le salgan frutos.



7.- Cuando los frutos amarillean o maduran, la planta se marchitará.

8.- ¡Llegó el momento de cosechar! Puedes sacar hasta 1/2 arroba de papa.

NOTA: Tiempo de cultivo 5 a 6 meses.

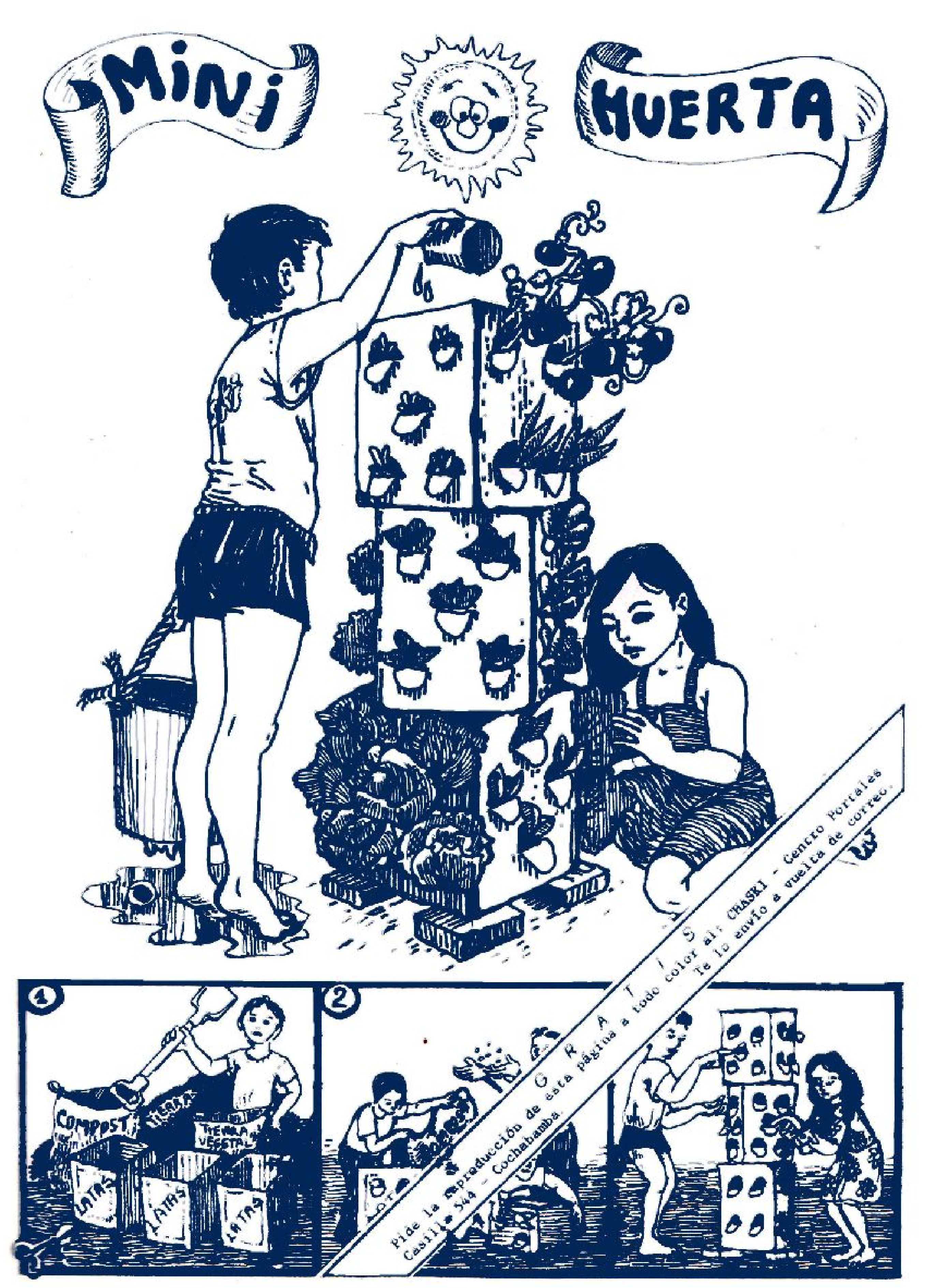


¡Hum! me encanta la papa
y también a mi papá y al Papa



Juego


¡Perro maldito! Ahora NO SÉ qué cosa ni a dónde estaba llevando....
ojo ¡ Ayudemos al chaski.
CHASKI
LA UNION HACE LA FUERZAAA
BOLIVIA SUS PROBLEMAS ECONÓMICOS Y OTROS
CRISIS
ADELANTE AL FUTURO


Mini
Huerta
1
COMPOST
TIERRA VEGETAL
LATAS
LATAS
LATAS
2
G R A T I S
Pide la reproducción de esta página a todo color al: CHASKI - Centro Portales
Casilla 544 - Cochabamba.
Te lo envío a vuelta de correo.

La hemorragia nasal

¡Sangre! gritan los ch'itis de la escuela María ha estado parada mucho tiempo bajo el sol y ahora le sale sangre de la nariz. Pepe le dice que se suene con su pañuelo. Natalia, le dice que rece y que el niño Jesús le hará parar la hemorragia. Luis le da cozcorrones para ver si así le para, pero, ¡Nada! Sigue corriendo la sangre por su nariz.

Cuando te salga sangre por la nariz lo que debes hacer es lo siguiente;

1.- Aprieta la parte media de la nariz.







2.- Echa la cabeza para atrás, para evitar que siga la hemorragia.

3.- Utiliza un tapón de algodón y póntelo en la nariz.



4.- Evita el sol.

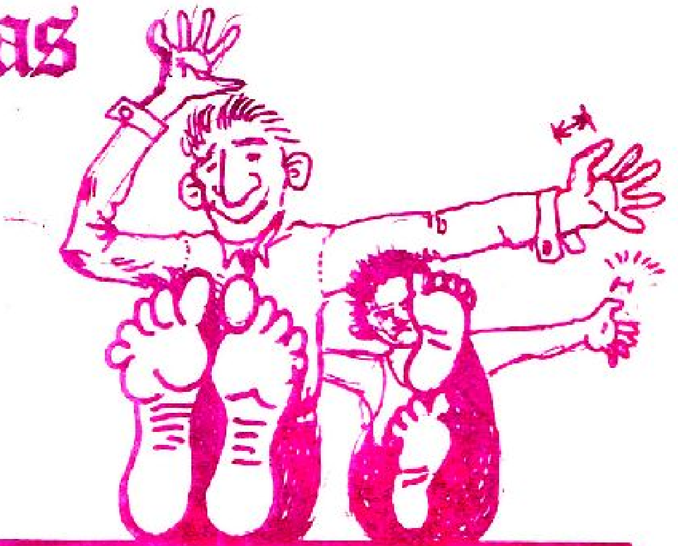


5.- Si no puede parar la hemorragia, haz una bolita de perejil y póntela en la nariz como tapón, con seguridad te calmará.



6.- Si aún así sigue corriendo la sangre. Llama al médico que es un buen amigo que te va a ayudar.

Medidas antiguas



En el tiempo del tatarabuelo de mi tatarabuela, las medidas eran las siguientes:

Brazada: Te imaginas esta medida realizada por un mono?

Pie: Mi amigo gringo y mi amigo japonés no podían ponerse de acuerdo sobre el tamaño de esta medida.

Pulgada: Cómo me gustaría que mi papá me pegue con un palo de una pulgada en vez de utilizar su largo y feo cinturón.

BIBLIOGRAFIA

NOSOTROS LOS NIÑOS
(niños de Bogotá)

Saben chicos, yo creí que sólo los niños bolivianos trabajaban lavando autos, vendiendo dulces, lustrando zapatos, etc. Sabía que tanto los collitas como los cambingas que ahora están de fiesta, muchas veces tienen que trabajar para mantenerse y ayudar a sus papás.

Hoy he leído algo interesante escrito por unos niños de Bogotá-Colombia, dicen así:

LOS NIÑOS Y EL TRABAJO

A los niños nos gusta trabajar. Mi amigo José recoge chatarra, Edgar vende periódico; Pedro, decol; Antonio, tierra para las matas; Alfonso, paletas (helados); Yolanda tomates, uvas y manzanas. Otro amigo trabaja en la plaza llevando cosas y el hermano en la panadería lavando latas; Luis carga ladrillo; Martín pega tacones; Armando lava paredes; el compañero revisa neumáticos en el montallantas; Pinto cobra tiquetes (pasajes) en el bus del papá y el hijo del vecino va al centro a embetunar zapatos. Los niños del campo buscan leña, encierran los terneros, llevan las vacas al monte, ayudan a cultivar la tierra y muchos oficios más.

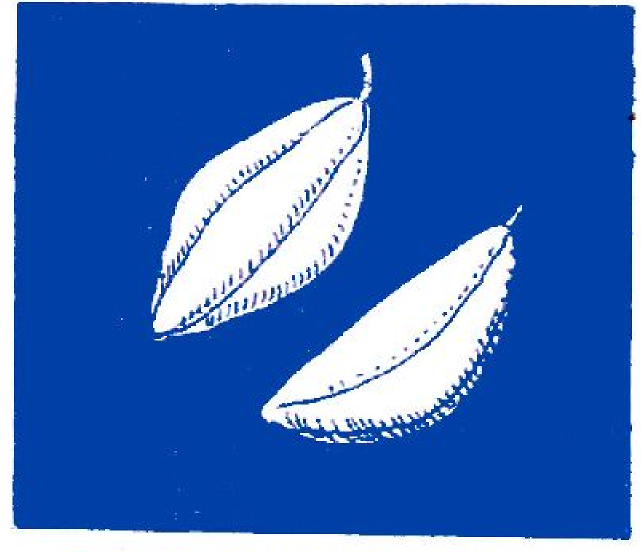
Título: Jesús Orlando Bonilla
Texto : Jaime Enrique Sánchez
Curso : 3o. Jornada tarde, Escuela La Fragua. Bogotá - Colombia.

Esta composición y muchas otras, podrás encontrarlas en la biblioteca del Centro Portales en el libro "Nosotros los Niños", escrito por niños como tú.



Frutas de mi pueblo

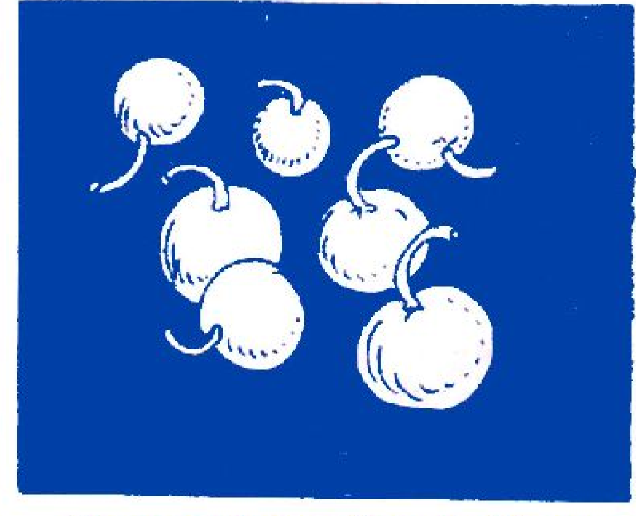
Achachairú



El achachairú es una fruta muy conocida en nuestra región. Ella es de color amarillo y sabor ácido. Su semilla es negra. El achachairú da fruta tres veces al año: en marzo, septiembre y noviembre.



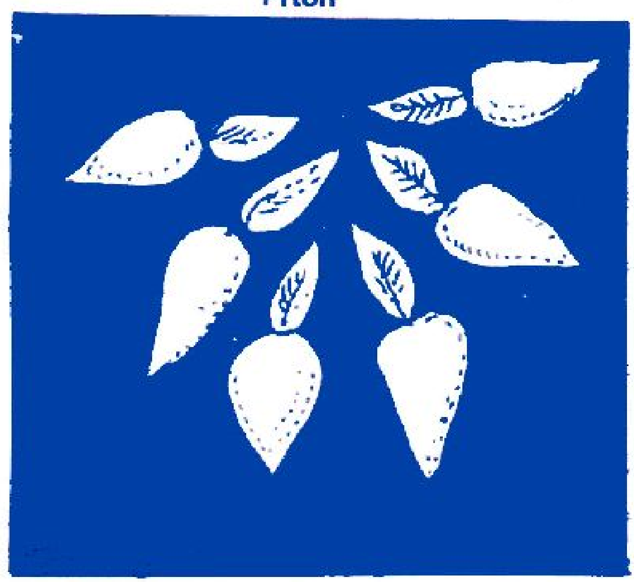
Guapomó



El guapomó es una fruta riquísima que se cría y nace en las orillas de los ríos. Ella es casi como el guapurú. El guapomó es de color amarillo con algunas manchas amarillitas. Su sabor es medio ácido. Su tiempo es en octubre.

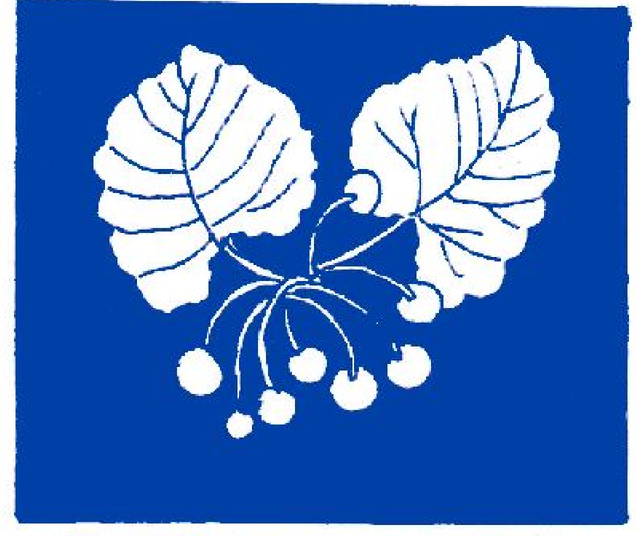


Pitón



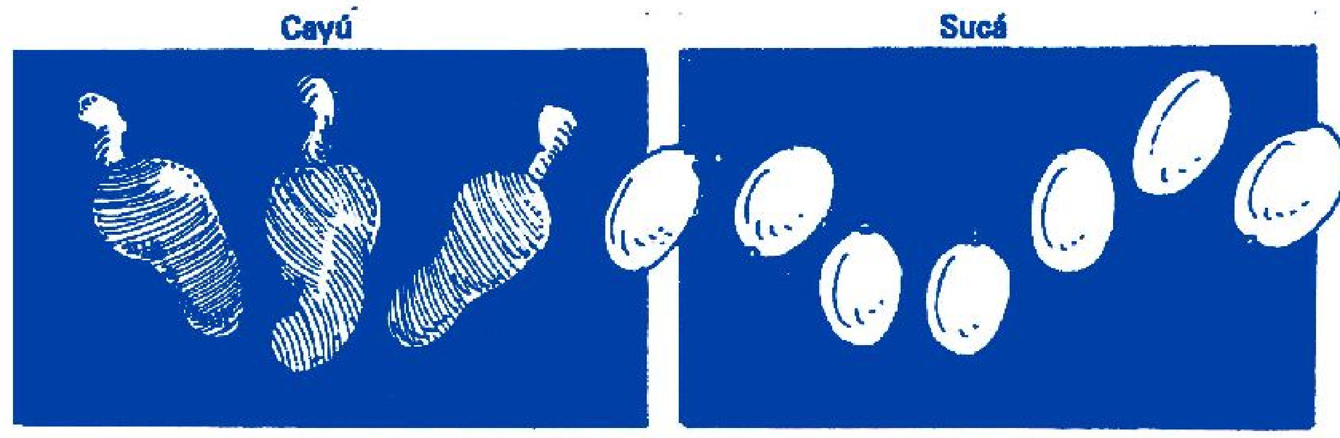
El pitón es una fruta silvestre. Es de color medio cafecito. Su semilla es grande y su cáscara es un poco gruesa. Su sabor es medio fuertecito y su tiempo es en el mes de octubre.

Motojobobo



El motojobobo es una frutita que crece sobre los cercos de los canchones. Es de color amarillo y tiene gran cantidad de semillas pequeñas. Estas frutas parecen pelotitas y a los niños les gusta mucho. El tiene fruta todo el tiempo.

Cayú **Sucá**



El cayú es una fruta que casi a algunos hombres no les gusta. El cayú es de color rojizo. Su sabor es ácido. Su tiempo es en diciembre. El cayú hay que chuparlo con cuidado porque él mancha.

El sucá es una fruta silvestre. Esta fruta se cría en las orillas de los caminos. Su tiempo es en el mes de diciembre. Esta fruta se conoce, donde se encuentra, por su olor. Su olor es fragancioso y su color es amarillo.

Guapurú

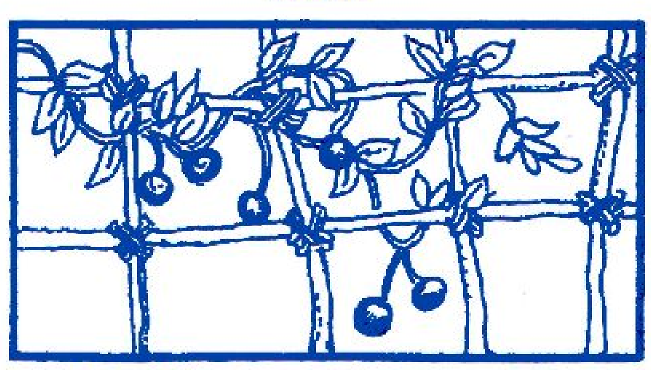






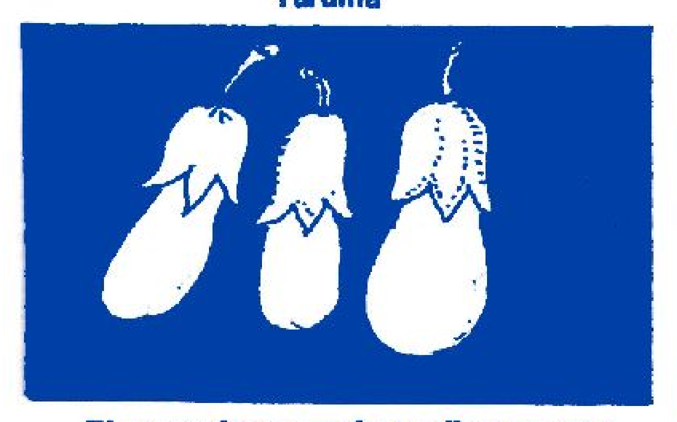
El guapurú es otra fruta que mucho se da en nuestras zonas, especialmente en las orillas de los ríos. El guapurú es de color morado. Su sabor es medio ácido. Su tiempo es en diciembre.

Pachío



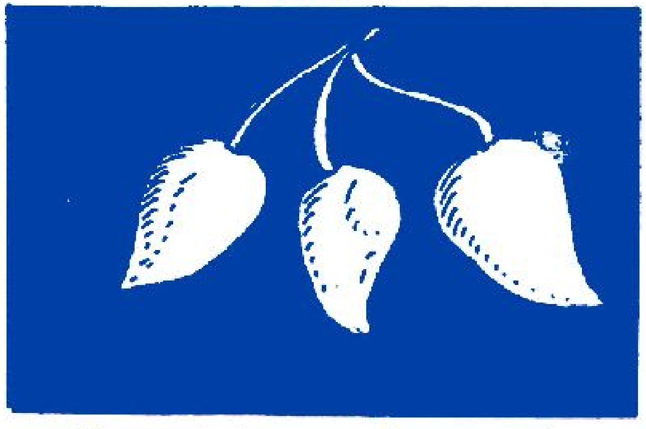
El pachío es una fruta que se cría en los cercos y en los alambrados. Esta fruta es muy linda cuando está bien madura. Madura en septiembre.

Tarumá



El tarumá es otra fruta silvestre que crece en las islas de los montes y cerca de los arroyos. El tarumá se parece también al guapurú. Su tiempo es en noviembre.

Tamarindo



El tamarindo es una fruta muy fuerte; sirve para hacer refresco y se da en el mes de agosto.

Gracias a nuestro amiguito de Santa Cruz por enviarnos este artículo.

RIEGO CON POTES DE ARCILLA

Para remediar en algo la sequía y la falta de alimentos, nos han enseñado una forma sencilla para regar las huertas, sin desperdiciar ni una gota de agua.

Se usan potes porosos de arcilla:
Pueden ser de 8 a 9 litros
de capacidad
o pequeños de
2 litros

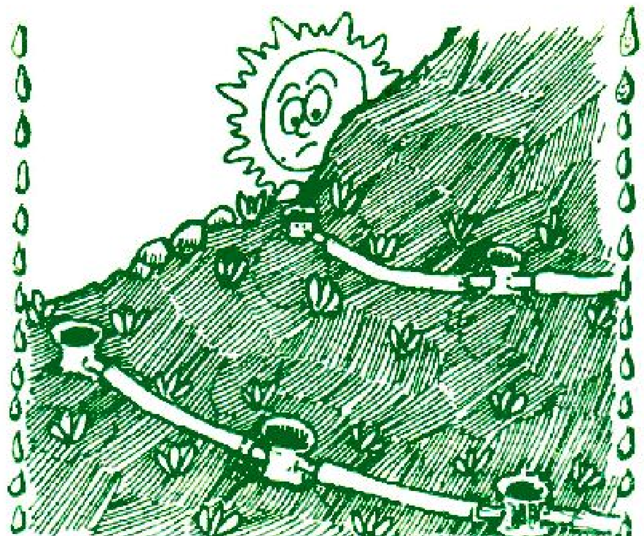


La porosidad se consigue mezclando la arcilla con guano, mitad y mitad. Además que es una fuente de trabajo para los artesanos ceramistas, también se puede usar la arcilla de mala calidad, que en muchos lugares es la única que queda.



Los potes se entierran hasta el cuello. Se pueden colocar aislados, separados con un metro de distancia unos de otros. Cada pote se llena con agua. El agua se difunde gota a gota por la tierra que rodea el pote y así las hortalizas pueden crecer bien.





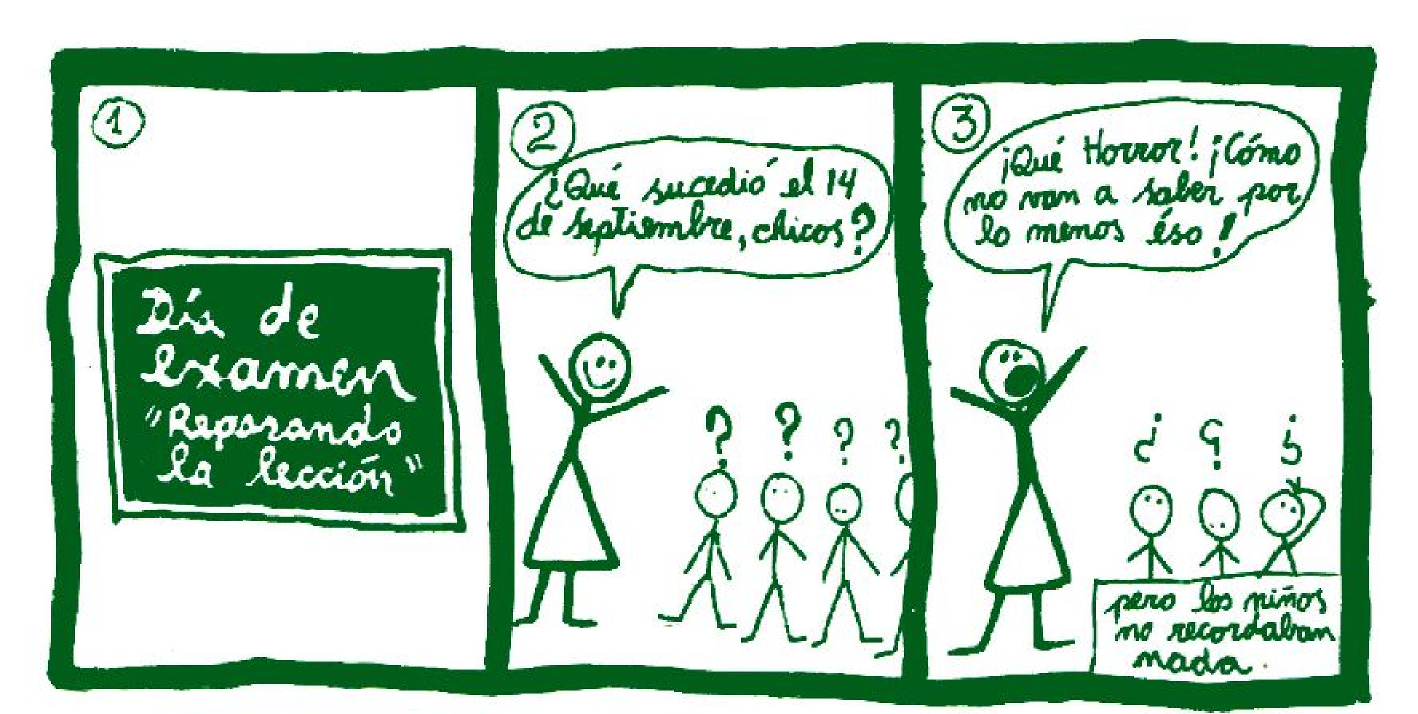
Otra forma es conectando todos los potes con mangueras. Esto es más complicado, porque los potes tienen que estar todos ubicados en la misma curva de nivel del terreno, sino unos se llenan más y otros se llenan menos.



Podemos complementar el riego con potes porosos de arcilla, haciendo una pequeña represa de tierra.



Todos los datos técnicos, se pueden conseguir del Comité del Programa Hidrológico Internacional (CONAPHI) en la UMSA, teléfono; (79 57 24) o del Ing. Edgar Michel D. en CORDEPAZ (teléfono 367319) en LA PAZ.En Cochabamba, llama al 43137 y pregunta por Pablo.





¡sorprendente!



Max Uhle, notable investigador, calcula en 1.500 años (o sea 15 siglos) la antigüedad de las ruinas del Tiwanacu. Posnanski, otro investigador dice entre 10.000 y 12.000 años, o sea 120 siglos ¿Poquitos años, no?




cp centro portales
cochabamba - bolivia




FERIA DE LIBROS INFANTILES SANTA CRUZ